Rinderbäckchen in Rotwein-Madeira-Portwein-Sauce



In Rotwein-Madeira-Portwein-Sauce geschmortes Rinderbäckchen, Kartoffel-Lauch-Pürree und feine Bohnen mit gebratenem Speck

Die Trilogie von „Der Herr der Rinderbäckchen“ endet hier mit dem dritten Teil. ;–) Diesmal werden die Rinderbäckchen in einer Sauce aus Madeira, Portwein, Rotwein und Rinderfond gegart. Es heißt hierbei nur: Reduzieren, reduzieren, reduzieren. Und nochmals reduzieren. Die Geschmacksstoffe der Spirituosen und auch die Röststoffe des angebratenes Gemüses und des Tomatenmarks gehen in die Sauce über und machen sie außerordentlich schmackhaft. Die Sauce hat nach der Zubereitung einen Grundgeschmack nach Rotwein, ist aber keine Rotweinsauce, weil gerade die Geschmacksstoffe des Madeira und des Portweins in sie übergehen und die Sauce unvergleichlich machen. Herrlich! Das Rezept ist für zwei Personen.

Nach dieser Trilogie habe ich nun von Rinderbäckchen für

einige Woche genug. Ich denke, in den nächsten Tagen muss etwas zum Kurzbraten in die Pfanne, am besten ein paar schöne (Rump-)Steaks. ;–)

Zutaten:

- Rinderbäckchen, ca. 0,3 kg

- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 Stengel Staudensellerie
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel

- 2–3 Zweige frischer Majoran
- 2–3 Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 3 Blätter frischer Salbei
- 2 Blätter frischer Lorbeer
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 2 Nelken

- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Madeira
- 100 ml Portwein
- 250 ml trockener Rotwein
- 500 ml Rinderfond

- Zucker
  ö

- Aceto Balsamico di Modena
- Butter

- 3 Kartoffeln
- ½ Stange Lauch
- 50 ml Milch

- eine Prise frische Muskatnuss

- 250 g feine Bohnen
- 2 Scheiben geräucherter Bauchspeck

- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Olivenöl
- 2–3 Zweige frische Petersilie

Schneiden Sie das Gemüse in grobe Stücke. Das flache Rinderbäckchenstück schneiden Sie in zwei Teile. Bei den Rinderbäckchenteilen habe ich dieses Mal darauf verzichtet, die Rinderbäckchen in Mehl zu wenden. Ich habe die beiden Teile mit Salz und Pfeffer gewürzt und in Butter in einem großen Topf von beiden Seiten kräftig angebraten. Die Rinderbäckchen sollen dabei Röststoffe am Boden des Topfs hinterlassen.

Nehmen Sie die Rinderbäckchenteile heraus. Geben Se noch eine Portion Butter in den Topf und geben Sie die Gemüsestücke hinzu. Auch die Gemüsestücke kräftig anbraten, bis sie ein wenig braun sind. Nach einigen Minuten das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls im Topf anbraten. Das Tomatenmark soll braun anbraten, auch Röststoffe auf dem Boden bilden, aber niemals schwarz anbrennen. Daher immer gut mit einem Kochlöffel umrühren – auch bei dem folgenden Reduzieren der Flüssigkeiten – und die Röststoffe vom Boden des Topfes lösen.

Nach einigen Minuten beginnen Sie, nacheinander die Spirituosen und den Wein hinzugeben: Der Madeira, er bildet mit dem Tomatenmark und dem Gemüse eine dunkle, sämige und schön gebundene Sauce. Den Madeira reduzieren lassen, bis fast alles verdunstet ist. Den Portwein hinzugeben, reduzieren und ebenfalls verdunsten lassen. Und dann den Rotwein hinzugeben. Bevor Sie ihn ebenfalls reduzieren und verdunsten lassen, geben Sie die ganzen Kräuter und die Gewürze hinzu. Erst nach dem Reduzieren legen Sie dann die beiden Rinderbäckchenteile

wieder hinein, würzen alles mit Salz und Pfeffer und löschen mit dem Rinderfond ab. Mit dem Deckel auf dem Topf bei geringer Hitze 3 Stunden köcheln lassen.

20 Minuten vor Ende der Garzeit kochen Sie 3 Kartoffeln und eine halbe Stange Lauch – ein größeres Stück jeweils vom vorderen, weißen und vom hinteren, grünen Teil – in einem separaten Topf. Ebenfalls separat die feinen Bohnen. Ganz zum Schluss erhitzen Sie Olivenöl in einer Pfanne und braten die Speckscheiben knusprig an. Die Kartoffeln und den Lauch schneiden Sie in kleine Stücke, geben alles in eine hohe Rührschüssel und mixen es mit einem Stabmixer klein. Die Milch hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und der Prise Muskatnuss würzen und fertig pürieren.

Richten Sie jeweils ein Rinderbäckchenteil – in dünne Scheiben geschnitten – auf einem großen Teller an. Dazu geben Sie einige Kleckse des Pürrees. Und eine große Portion der feinen Bohnen, mit einer Speckscheibe ummantelt. Das Ganze übergießen Sie mit der köstlichen Rotweinsauce und garnieren alles mit kleingeschnittener Petersilie.